

ЎЗБЕКISTONDA ILK UMUMIY OVQATLANISH JOYLARINI TASHKIL ETILISHI

Nizomjon Rustamov

Kamoliddin Behzod nomidagi Milliy rassomlik va dizayn institute 1-bosqich magistranti

Annotatsiya: *Maqolada O'zbekistonda ilk umumiy ovqatlanish joylarining shakllanishi, qadimgi choyxonalar va oshxonalar tarixi hamda zamonaviy ovqatlanish tizimining rivojlanishi yoritilgan.*

Аннотация: *В статье освещается формирование первых заведений общественного питания в Узбекистане, история древних чайхан и столовых, а также развитие современной системы питания.*

Annotation: *The article highlights the formation of the first public dining establishments in Uzbekistan, the history of ancient teahouses and eateries, and the development of the modern food service system.*

Kalit so'zlar: *Zavod, choyxona, restoran, bar, bufyet, vagon-restoran, kafe, kafetyeriy, oshxona, xizmat ko'rsatish, qurulish materiallari, milliy uslib.*

Ключевые слова: *Завод, чайхана, ресторан, бар, буфет, вагон-ресторан, кафе, кафетерий, столовая, обслуживание, строительные материалы, национальный стиль.*

Keywords: *Factory, teahouse, restaurant, bar, buffet, dining car, cafe, cafeteria, canteen, service, building materials, national*

Umumiy ovqatlanish tizimi aholining turmush darajasiga ta'sir ko'rsatuvchi muhim omil hisoblanadi. Shu bilan birga, ushbu soha inson ehtiyojlarini qondirish va uning rivojlanishi uchun sharoit yaratish kabi muhim hayotiy vazifalarni bajaradi.

Umumiy ovqatlanish xalq xo'jaligining ilmiy gigiyenik talablar asosida taomlar tayyorlab sotadigan va iste'molchilarga xizmat ko'rsatadigan sohasi. Umumiy ovqatlanish sohasiga yarim fabrikat oziq-ovqat mahsulotlari tayyorlaydigan fabrikalar, oshxonalar, restoranlar, choyxonalar, qahvaxonalar, bufetlar, yemakxonalar, va boshqa kiradi. Ularning ayrimlari iste'molchilarga ish va o'qish joylarida xizmat ko'rsatadi.

Amalda, umumiy ovqatlanish va to'yxona ob'ektlarining tez ommaviy o'sishi sezilarli. Dam olishni turli yo'llar bilan birlashtirgan yangi to'yxonalar, barlar, kafelar, klublar, qahvaxonalar, tez ovqatlanish kompaniyalari soni kundan kunga oshib bormoqda. Bozor iqtisodiyotining ijtimoiy yo'nalishi xizmat ko'rsatish sohasini, xususan, umumiy ovqatlanishni sifatli o'zgartirish zarurligini belgilaydi[1].

Umumiy ovqatlanish korxonalarida restoran, kafe, barlar asosiy o'rinni egallaydi. Ularda ovqatlanish bilan birga madaniy dam olish, yubiley, oilaviy, to'y tantanalari va boshqa marosimlar ham o'tkaziladi. Mehmonxonalarda, aeroport, temir yo'l vokzallari, avtobuslar stansiyalari, poyezdlar va teploxodlarda joylashgan umumiy ovqatlanish shoxobchalari yo'lovchilarga, turistlarga xizmat ko'rsatadi. Umumiy ovqatlanish korxonalarida, albatta,

pazandachilik san’ati yetakchi o‘rinda turadi. Uzoq asrlar mobaynida O‘rta Osiyoda, jumladan, O‘zbekistonda, asosan, choyxonalar umumiy ovqatlanish joyi bo‘lib kelgan. 19-asr oxiriga kelib Rossiya imperiyasi O‘rta Osiyoni bosib olganidan keyin "Rivyera", "Parij", "Shimol" (Samarqand), "Regina", "Buffa", "Anona" (Toshkent) kabi restoranlarda faqat yuqori tabaqa vakillariga xizmat ko‘rsatilgan. 1918-yilda Turkiston temir yo‘l ishchi va xizmatchilari uchun Toshkent, Qo‘qon, Aris, Xovas va boshqa joylarda ovqatlanish korxonalarini ochilgan. Shu yilning oxirida ularning soni 80 taga yetgan. 1923-1924- yillarda mehmonxonalarda oshxonalar, dam olish joylari va bozorlarda choyxonalar va kabobxonalar ochilgan^[5].

30 va keyingi yillarda umumiy ovqatlanish tizimiga katta e‘tibor berildi. umumiy ovqatlanishni boshqarish va tashkil etish, tarmoqning rivojlanishini, sanitariya holatini yaxshilash, zarur asbobuskunalar, jihozlar bilan ta‘minlash va mahsulot sifatini yaxshilash kabi tadbirlar amalga oshirildi. 1980-yillarga kelib O‘zbekistonda umumiy ovqatlanish korxonalarining soni 18802 taga yetgan. O‘larda 90,4 ming kishi faoliyat ko‘rsatdib kelgan (1-2-rasmlar).



1-rasm. XX asrning 30-yillariga oid choykhona



2-rasm. Bozordagi choykhona

O‘zbekiston mustaqillikka erishganidan keyin iqtisodiy islohotlarni amalga oshirish jarayonida umumiy ovqatlanish tarmog‘ida xususiylashtirish jarayoni tezlashdi. Korxonalar mulkchilik shakllarini uzgartirib, aksiyadorlik, mas‘uliyati cheklangan jamiyatlarga, xususiy korxonalar, firma va boshqa mulkchilik shakllariga o‘tkazildi. Shahar va tuman markazlari, guzarlar, yirik qishloqlarda ko‘plab xususiy restoran, kafe, oshxona, deqhon bozorlarida milliy taomlar rastalari va boshqa faoliyat ko‘rsata boshladi.

Umumiy ovqatlanishning rivojlanishida O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2003-yil 13 fevraldagi "2003–2006-yillarda chakana savdo, umumiy ovqatlanish va aholiga maishiy xizmat ko‘rsatish korxonalari tarmoqlarini rivojlantirishga doyr qo‘shimcha choratadbirlar to‘g‘risida"gi va boshqa karorlari muhim rol o‘ynadi.

Restoranda xizmat ko‘rsatish darajasi moddiy-texnik baza va yaxshi xizmat ko‘rsatishdangina iborat bo‘lmay, xizmat qiluvchi xodimlarning xushmuomalaligi, chirovi, ayniqsa bosh ofisiant va boshqa ofisiantlarning yuksak kayfiyatlariga bog‘liq. Hozirgi kunda O‘zbekistonda turizmning milliy modelini shakllantirish jarayoni ketmoqda. Tabiiyki, respublikamizga sayyohlarni jalb qilish va ichki turizmning rivojlanishi uchun zarur shart-sharoitlarni yaratish kerak. Vazirlar maxkamasining «Turistik korxonalar tashkil qilishni takomillashtirish haqida» qarori, O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining «Buyuk ipak yo‘lini rivojlantirish va xalqaro turizm infra tuzilmasini takomillashtirish haqida» gi farmoni, «2015-yilgacha bo‘lgan davrda O‘zbekistonda turizmi rivojlantirish davlat dasturi» to‘g‘risidagi qarori shular jumlasidandir^[6].

Umumiy ovqatlanish korxonalarining ancha qismi "Uzbekbirlashuv", "Uzbekturizm", O‘zbekiston Respublikasi Sog‘liqni saqlash vazirligi va boshqalarga qaraydi, kasalxonalar, sanatoriy va dam olish uylariga, maktablar, maktabgacha bolalar muassasalari va boshqa ga xizmat ko‘rsatadi^[7].

Umumiy ovqatlanish korxonasi - Umumiy ovqatlanish sohasida kulinariya va boshqa oziq-ovqat mahsulotini tayyorlash, sotish va iste‘mol qilishni tashkil etish hamda xizmat ko‘rsatish bo‘yicha funksiyalarni bajaruvchi tadbirkor.

Umumiy ovqatlanish korxonalar turlari:

Restoran - nomiga ega bo‘lgan, murakkab usulda tayyorlanadigan yuqori sifatli kulinariya va qandolat mahsulotlari kyeng assortimentini hamda ichimlik taqdim etadigan eng qulay umumiy ovqatlanish korxonasi.

Vagon-restoran- yo‘lda yurish davomida temir yo‘l transporti yo‘lovchilari va poyezd brigadalari xodimlariga nonushtalar, tushliklar, kechki ovqatlar, qandolat mahsulotlari va ichimliklar bilan xizmat . ko‘rsatish uchun mo‘ljallanadi.

Bar- tik turgan holda iste‘molchilarga ichimlik va zakuskalar bilan xizmat ko‘rsatishni (stolchalar yonida xizmat ko‘rsatish bilan bir qatorda) tashkil qiladi.

Sotiladigan ichimliklar va mahsulotlar turlariga ko‘ra barlar pivo, vino, kokteylb, sut barlari va boshqa barlarga ixtisoslashgan bo‘ladi.

Kafe- iste‘molchilarga qaynoq va sovuq ichimliklar, qandolatchilik, sut mahsulotlari hamda tayyorlanishi murakkab bo‘lmagan kulinariya mahsulotlarini taqdim etadi.

Sotiladigan mahsulotlari yoki yo‘nalishiga ko‘ra kafelar: shirinlik, muzqaymoq, sut kafesi, bolalar kafesi, yoshlar kafesi va shu kabilarga ixtisoslashgan bo‘ladi va kechki vaqtda musiqiy xizmat ko‘rsatish tashkil etilishi mumkin.

Kafetyeriy- do‘kon yonida shu joyning o‘zida iste‘mol qilinadigan issiq ichimliklar, sut, butyerbodlar, sharbat, qandolat mahsulotlari va boshqa oziq-ovqat mahsulotlari sotish uchun tashkil etilgan bo‘lim.

Oshxona - iste'molchilarni nonushtalar, tushliklar va kechki ovqat ta'minlovchi korxonalar. Oshxonalar joylashgan joyiga va xizmat ko'rsatiladigan mijozlariga ko'ra umumiy ravishda foydalaniladigan sanoat korxonalarini, muassasalar, qurilishlar, o'quv yurtlari va shu kabilar huzuridagi oshxonalarga bo'linadi^[8].

Oshxonalarning quyidagi turlari mavjud:

- Umumiy ravishda foydalaniladigan;
- sanoat korxonalarini;
- muassasalar;
- qurilishlar;
- o'quv yurtlari.

Kichik oshxona- iste'molchilarga oson tayyorlanadigan taomlar va zakuskalar, qaynoq va salqin ichimliklar bilan jadal xizmat ko'rsatishni tashkil etuvchi korxonalar. Kichik oshxona ixtisoslashgan bo'ladi.

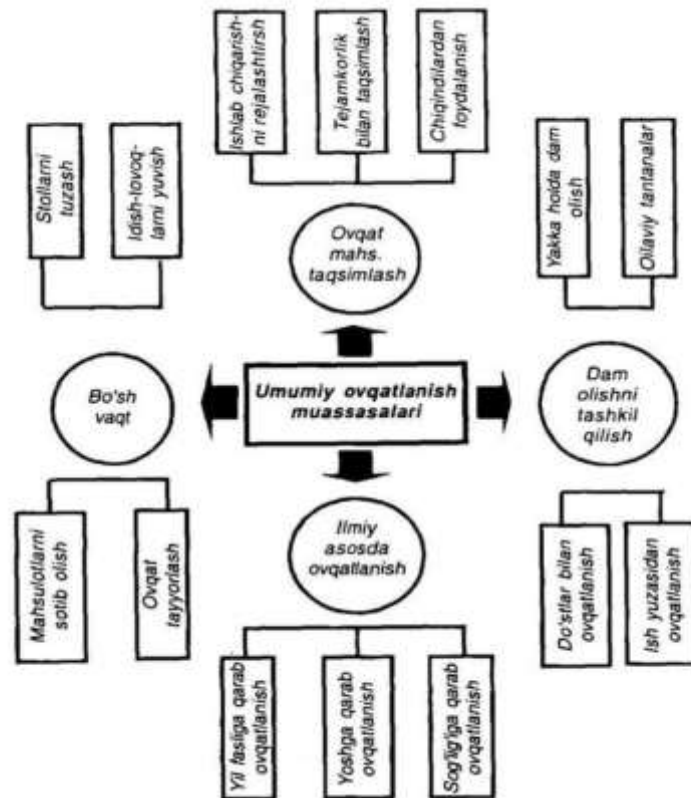
Bufyet- iste'molchilarga cheklangan turdagi qaynoq va salqin ichimlik, sovuq taom va zakuskalar, non-bulka va qandolat mahsulotlari, shuningdek oson tayyorlanadigan issiq va shirin taomlar bilan tezkor xizmat ko'rsatadigan korxonalar. Unda o'z-o'ziga xizmat ko'rsatish yoki ofitsiantlar xizmat ko'rsatish qo'llanilishi mumkin^[9].

Yildan-yilga shahar markazlarida bo'sh joylarning tanqisligi tufayli xizmat ko'rsatish obyektlarini, bular qatorida umumiy ovqatlanish muassasalarini joylashtirish muammo bo'lib bormoqda. Shuning uchun ham mavjud bo'lgan muassasalardan unumli ravishda foydalanish maqsadga muvofiqdek ko'rinadi^[10].

Umumiy ovqatlanish tarmoqlari faqat umumshahar tizimiga xizmat ko'rsatish bilan chegaralanib qolmaydi. Uning rivojlanish chegarasi hududlararo va shahar chekka hududlarini ham qamrab oladi.

Umumiy ovqatlanish muassasalarining arxitekturasi juda ham xilma-xildir. Bular baland mehmonxonalar tarkibiga kiritilgan bloklar, alohida qurilgan, zamonaviy arxitekturaviy shakldagi ko'rinishga ega bo'lgan, milliy ruhdagi jozibali obyektlar bo'lib, teleminoralarda, ko'prik ostiga hamda turli joylarga qurilgan.

Bunday binolarning bir necha o'nlab yillarga xizmat ko'rsatishini hi-sobga olsak, ularning arxitekturaviy, hajmiy-fazoviy yechimlarining ham mukammal bo'lishiga erishish lozim^[11].



3-rasm. Umumiy ovqatlanish muassasasining funksional asoslari

Tarmoqlarni loyihalash jarayonida ushbu hududlarning xususiyatini hisobga olish, ularni rejalashtirishni hal qilish, aholi kontingentini rivojlanish xususiyatlari, uning oladigan foydasi va boshqalar hisobga olinadi. Shuning uchun ham, aholi yashash hududlarida umumiy ovqatlanish muassasalari tarmog'i yopiq va ochiq turga bo'linadi (3-rasm).

Yopiq turdagi tarmoqqa sanoat muassasalari qoshidagi, maktab yoshi-gacha bo'lgan bolalar, oliy o'quv yurtlari, sanatoriya-sog'lomlashtirish va shifoxona muassasalari kiradi.

Ochiq turdagi tarmoqqa aholi yashash joylaridagi umumshahar qurilish hududlaridagi, mehmonxonalardagi, savdo-sotiq jamoat markazlaridagi hamda barcha yo'llardagi umumiy ovqatlanish muassasalari kiradi^[12].

Umumiy ovqatlanish korxonalari qurilishi uchun zarur homashyo va materiallar. Umumiy ovqatlanish korxonalari (restoran, kafe, oshxona, fast-food, bufet) qurilishi rejalashtirilganda, sifatli qurilish materiallari, muhandislik tizimlari, mebellar va jihozlar tanlash muhim ahamiyat kasb etadi. Qurilish jarayoni rejalashtirilgan budjet, joylashuv va biznes kontsepsiyasiga bog'liq bo'lib, quyidagi asosiy xarajat turlariga bo'linadi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarining ko'rilayotgan barcha turlari shakli va xizmat ko'rsatish usullariga ko'ra ikkita asosiy guruhga, ya'ni xo'randalarga xizmat xizmat ko'rsatishni ofitsiantlar orqali amalga oshiruvchi va o'ziga o'rsatish o'zi xizmat ko'rsatish prinsipiga asosan faoliyat yurituvchi ituvchi korxonalariga bo'linadi. Ta'kidlash lozimki, bugungi kunda aksariyat ovqatlanish korxonalari, muvofiq Ijtimoiy-iqtisodiy asoslanishlarga va ichki hajm, interyerning badiiy-kompozitsion yechimlariga, texnik Jihozlanishi hamda ishlash

rejimiga asoslangan holda, o'zlarining asosiy funksiyalarini hordiq chiqarish va ko'ngilochar funksiyalar bilan birlashtirish imkoniyatiga ega bo'lishlari mumkin^[1].

Keyingi bosqichda yer maydoni tanlanib, bino loyihasi ishlab chiqiladi. Restoran mijozlarga qulay bo'lishi uchun uning joylashuvi, kirish-chiqish yo'llari va transport qulayligi hisobga olinadi. Binoning qurilishida mustahkam poydevor, bardoshli devor materiallari va ekologik xavfsiz mahsulotlar tanlanadi.

Ichki jihozlashda oshxona zonasi alohida e'tiborga olinadi. Oshxona havoni tozalash tizimi, xavfsizlik standartlari va ergonomik joylashuvi bilan mukammal bo'lishi kerak. Mehmonlar zalida esa yorug'lik, mebel va dekor elementlari restoranning umumiy muhitiga mos tanlanadi. Shuningdek, qurilish davomida elektr, suv ta'minoti va havoni shamollatish tizimlari to'g'ri o'rnatilishi zarur. Restoran tayyor bo'lgach, uni rasmiy tekshiruvlardan o'tkazish, litsenziyalash va gigiyena talablariga muvofiqligini ta'minlash lozim. Shu yo'l bilan zamonaviy va muvaffaqiyatli restoran faoliyatini yo'lga qo'yish mumkin.

Xulosa qilib aytganda, O'zbekiston hududida umumiy ovqatlanish joylarining paydo bo'lishi tarixan qadimiy an'analar bilan bog'liq bo'lib, bozorlar, savdo yo'llari va karvon saroylari atrofida shakllangan. Ilk oshxona va choyxonalar asosan karvon yo'llari bo'ylab joylashib, savdogarlar va yo'lovchilarga xizmat ko'rsatgan. XX asr boshlarida esa umumiy ovqatlanish sohasi rivojlanib, dastlab mahalliy choyxonalar, qandolatxona va oshxona shaklida namoyon bo'lgan. Sovet davrida jamoat ovqatlanish muassasalari tizimli ravishda rivojlantirilib, restoran, kafe, oshxonalar faoliyati kengaygan. Mustaqillik yillarida esa zamonaviy umumiy ovqatlanish tarmoqlari shakllanib, milliy va xalqaro taomlarni taklif qiluvchi restoran va tezkor ovqatlanish shoxobchalari paydo bo'ldi. Bugungi kunda O'zbekiston umumiy ovqatlanish sohasi rivojlanib, mahalliy gastronomik an'analarga asoslangan holda zamonaviy texnologiyalar bilan uyg'unlashib bormoqda. Bu esa mamlakatning turizm va xizmat ko'rsatish sohasiga ijobiy ta'sir ko'rsatmoqda.

ADABYOTLAR RO'YHATI:

¹. Scincebox.uz Archives; Arxitektura, muhandislik va zamonaviy texnologiyalar jurnali 4 No.3 (2025)

². Abidova D., Safayeva S.R. Restoran servisini tashkil etish. O'quv Qo'llanma. -T.: «IQTISODIYOT» nashr. 2019. - 264 b.

³. Safayeva S.R “Restoran ish”, “EFFECT-D” nashiryoti, 2022.-204b

⁴. X.M. Ubaydullayev, M.M. Inog'omova “Turar joy va jamoat binolarini loyihalashning tipologik asoslari”

⁵. M.To'rayev “O'vqatlanish korxonalarini loyihalash va tashkil etish”

⁶. [Uz.m.wikipedia.org](https://uz.wikipedia.org)

⁷. <https://lex.uz> “O‘zbekiston Respublikasi Mehnat va aholini ijtimoiy muhofaza qilish vazirining” 2461-son

⁸. <https://advice.uz> “Umumiy ovqatlanish korxonasi”

⁹. <https://namdu.uz> “Umumiy ovqatlanish korxonalarida hisob-kitob va kalkulasiya”

¹⁰. <https://arxiv.uz> “Umumiy ovqatlanish korxonalarining binolari”